

山河の恵みをいただく贅沢ぜいたく

新庄の食と体験で
学ぶ・感じる
自然と共に暮らす
素晴らしいさを

時の森松屋

耳川の最上流にある松屋地区は、かつて美浜から塩や魚が近江へ運ばれた峠の入口にあたる。今は過疎化が進み隠れ里の趣を見せる松屋地区に、時の森松屋の事業が立ち上がり、新しい風を吹き入れている。

「時の森松屋」は、NPO法人自然と共に生きる会サンガ(理事長・中村俊彦さん)が中心となる事業集団。自然とともに生きる暮らしの提案をコンセプトに「Café MIROKU」、獣肉加工施設「BON1029」「古民家を活用した「自然体験館鹿野苑」、農家民宿「猟師の宿美鹿家」など、食や自然体験を提供する施設の運営と、松屋地区に新設された公園「モミじんパーク」の管理を行っている。松屋地蔵大権現岳への道沿いにある「Café MIROKU」では、木々の緑のヒーリング効果もたつぷりに、コーヒーやランチを



バリスタの淹れる本格派のコーヒーやランチが自慢。トレッカーにもお勧め。



松屋地区 ‘Café MIROKU (かふえ みろく)

福井県三方郡美浜町
松屋 281-1-1
TEL 0770-32-3369

「時の森松屋」は、NPO法人自然と共に生きる会サンガ(理事長・中村俊彦さん)が中心となる事業集団。自然とともに生きる暮らしの提案をコンセプトに「Café MIROKU」、獣肉加工施設「BON1029」「古民家を活用した「自然体験館鹿野苑」、農家民宿「猟師の宿美鹿家」など、食や自然体験を提供する施設の運営と、松屋地区に新設された公園「モミじんパーク」の管理を行っている。松屋地蔵大権現岳への道沿いにある「Café MIROKU」では、木々の緑のヒーリング効果もたつぷりに、コーヒーやランチを

県境トレイルコースへの道沿いで 山歩きの疲れを癒すひとときを

楽しむことができる。ランチはジビエや溪流魚ほか、地産地消にこだわった料理を提供。例えば鹿肉の料理は、臭みが一切なく、牛肉よりあっさりとした脂質の中に豊かな旨味がある。健康食としても評価が高く、新庄を訪れる際にはぜひ味わいたい逸品。

産品を利用した調理体験が楽しめる。また、ここを拠点として、トレッキングや森の探検、川遊びなどを取り入れた合宿、短期滞在型の田舎暮らし体験、素泊まり可能な簡易宿所や研修の場としても活用可能。

そしてもう一つ注目したいのが、自然体験館鹿野苑。築100年以上の農家を改修し、囲炉裏を囲んだ食体験やクラフト体験特

理事長の中村さんは、山の猟師と川の漁師であり、サイネデザイナー、そして、猟師の宿美鹿家の主人でもある。夕食は中村さんお得意のジビエ料理で宿泊客をもてなしてくれる。「時の森松屋」の活動は、新庄の宝とも言える自然や昔からの暮らしをモチーフに、現代人が忘れがちな人間本来の生き方・暮らし方を見つめ直させてくれる場でもある。



NPO法人 自然と共に生きる会サンガ



「時の森松屋」を運営管理する当会サンガは、新庄の自然を愛する59名(2017年現在)が参加し、そのうち11名が狩猟免許所持者です。近年の鹿による甚大な被害の防除、捕獲有害鳥獣の利活用の拡大とジビエ普及、若手猟師の育成とチーム編成による事業展開も目指しています。

こうした自然の中で行う事業に関心があり、スタッフとして働きたいという方を募集しています。興味のある方のご連絡をお待ちしています。
TEL 0901568816861(中村)

松屋地区 猟師の宿 美鹿家 (りょうしのやど みろくや)

福井県三方郡
美浜町新庄 291-28-1
TEL 090-8703-7887
休 基本的に土日祝日のみ
営 (申し込みは5日前までに)
検索 農家民宿美鹿家
※HPに連絡フォームあり



〈受入人数〉1回につき1団体のみ(1~5名)
〈料金〉
1泊お1人6,000円(夕・朝食・半日体験込)
体験は宿泊日午後から翌日午前、
または両方かを選択(両方の場合1,500円追加)
※歯ブラシ・洗顔用具・タオル・寝間着等をご持参ください

自然体験館鹿野苑や
猟師の宿美鹿家では
山の猟師と川の漁師の両方を
している当会ならではの
お料理が楽しめますよ。



農家に泊ってジビエ料理を堪能! 山菜採りやモズクガニ獲り、鹿の角のクラフト体験もお勧め!
とっても
おいしそう



郷愁を誘う風景に佇む古民家で、自然とともに生きる山村の暮らしを体験。

松屋地区
自然体験館 鹿野苑
(しぜんたいけんかん ろくやおん)
福井県三方郡美浜町松屋 205-40
TEL 0770-32-3368